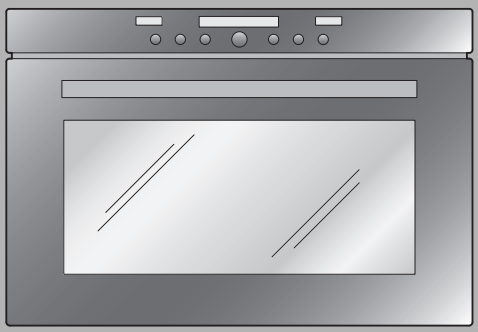
V-ZUG SA

Cuiseur à vapeur combiné

Combi-Steam SL



Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
CSTSL	57A	55-381
CSTSL60	58A	60-381

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2013

Table des matières

1 Consignes de sécurité 6
1.1 Symboles utilisés 6
1.2 Consignes de sécurité générales 7
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 8
1.4 Consignes d'utilisation 11

2 Elimination 15

3 Description de l'appareil 16
3.1 Structure 16
3.2 Eléments de commande et d'affichage 17
3.3 Espace de cuisson 19
3.4 Accessoires 20

4 Utilisation 22
4.1 Première mise en service 24
4.2 Remplir le réservoir d'eau 25
4.3 Sélectionner le mode de fonctionnement 26
4.4 Sélectionner la température de l'espace de cuisson 26
4.5 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson 27
4.6 Modifier le mode de fonctionnement 27
4.7 Déclencher 28
4.8 Vider le réservoir d'eau 29

5 Réglages utilisateur 30
5.1 Langue 32
5.2 Sécurité enfants 32
5.3 Affichage de l'heure 33
5.4 Signal acoustique 33
5.5 Eclairage 33
5.6 Dureté d'eau 34
5.7 Unité de température 34
5.8 Contraste 34
5.9 Format de l'heure 35
5.10 Synchronisation réseau 35
5.11 Heure d'été/d'hiver 35
5.12 Calendrier 35
5.13 Réglages d'usine 35

6 Fonctions de l'horloge **36**
6.1 Régler et modifier l'heure 36
6.2 Afficher et modifier la date 37
6.3 Minuterie 39
6.4 Durée de fonctionnement 41
6.5 Démarrage différé 43

7 Modes de fonctionnement **46**
7.1 Cuisson à la vapeur 46
7.2 Régénération 47
7.3 Cuisiner pro 47
7.4 Air chaud 48
7.5 Air chaud humide 48
7.6 Air chaud + vapeur 49

8 Sonde de température de l'aliment à cuire **50**
8.1 Température de la sonde 51

9 Rôtissage doux **53**
9.1 Fonctionnement 53
9.2 Rôtissage doux de viande déjà saisie 53
9.3 Rôtissage doux à la vapeur 54
9.4 Placer la sonde de température 54
9.5 Sélectionner le rôtissage doux 55

10 Régénération automatique **58**
10.1 Degré d'humidité 58
10.2 Durée de régénération 58
10.3 Sélectionner et démarrer «Régénération autom.» 59

11 CuissonMatic **61**
11.1 Degré de brunissement 61
11.2 Durée de cuisson 61
11.3 Sélectionner et démarrer la CuissonMatic 63

12 GourmetVapeur **65**
12.1 Sélectionner et démarrer la GourmetVapeur 66

13 Recettes **68**
13.1 Sélectionner et démarrer les recettes 69

14 Recettes personnelles **72**
14.1 Créer vos recettes personnelles 72

15 Maintien au chaud **75**

16 Trucs et astuces 76
16.1 Cuire à la vapeur 76
16.2 Régénération 76
16.3 Cuisiner pro 77
16.4 Air chaud + vapeur 77
16.5 Pâtisseries et rôtis 78
16.6 Gâteau 78
16.7 Différence de brunissement 79
16.8 Hygiène 79
16.9 Economiser de l'énergie 80

17 Entretien et maintenance 81
17.1 Nettoyage extérieur 81
17.2 Nettoyer le joint de la porte 81
17.3 Remplacer le Remplacer le joint de la porte 81
17.4 Nettoyer la porte de l'appareil 82
17.5 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage 83
17.6 Nettoyer l'espace de cuisson 84
17.7 Remplacer l'ampoule 84

18 Détartrage 85
18.1 Consulter la durée de fonctionnement restante 86

19 Comment éliminer soi-même des pannes 91
19.1 Que faire lorsque 91
19.2 A la suite d'une panne de courant 95

20 Accessoires et pièces de rechange 96

21 Caractéristiques techniques 98

22 Notes 99

23 Index 100

24 Service de réparation 103

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations sur l'élimination.

Informations sur le mode d'emploi.

► Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: Pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Eviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent chauffer lorsqu'elles sont utilisées. Eloigner les enfants.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif agressif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer le verre de la porte du four, la surface pourrait être rayée. Le verre pourrait être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu chauffent.
- Dans le cas des appareils à autonettoyage pyrolytique, les fortes salissures et les accessoires doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- N'utiliser que la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- AVERTISSEMENT: Avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est déclenché et débranché du secteur afin d'éviter tout choc électrique.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau! Mettre l'appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service de réparation. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil est la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson et dans le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril, laissez la porte de l'appareil fermée lorsque le gril est utilisé. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation. La porte de l'appareil chauffe également.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, p. ex., des travaux de nettoyage.

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte, faute de quoi il y aurait risque de se blesser lorsque la porte de l'appareil est déplacée. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.
- Pour les cuisinières; pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Garder les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans le cas d'appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), il ne faut pas employer de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des molettes dans la plaque à gâteaux originale occassionne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.
- Ne pas laisser les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

2 Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débrancher l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

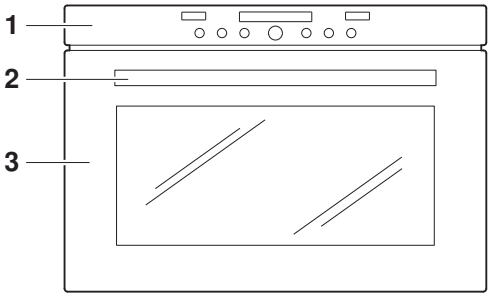
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Vous trouverez le symbole sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

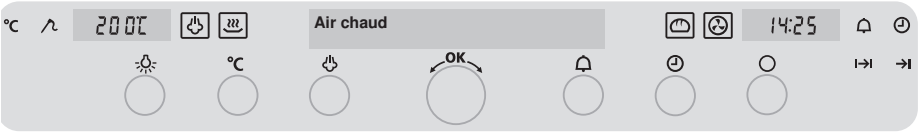
3 Description de l’appareil

3.1 Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Poignée de la porte
3 Porte de l’appareil

3.2 Eléments de commande et d’affichage



Affichage de texte en clair

Air chaud	Programmes Recettes

Affichages numériques

200C	Température
14:25	Heure Durée de fonctionnement Heure d’arrêt Minuterie

Symboles des modes de fonctionnement

Cuisson à la vapeur	Cuisiner pro
Régénération	Air chaud

Symboles

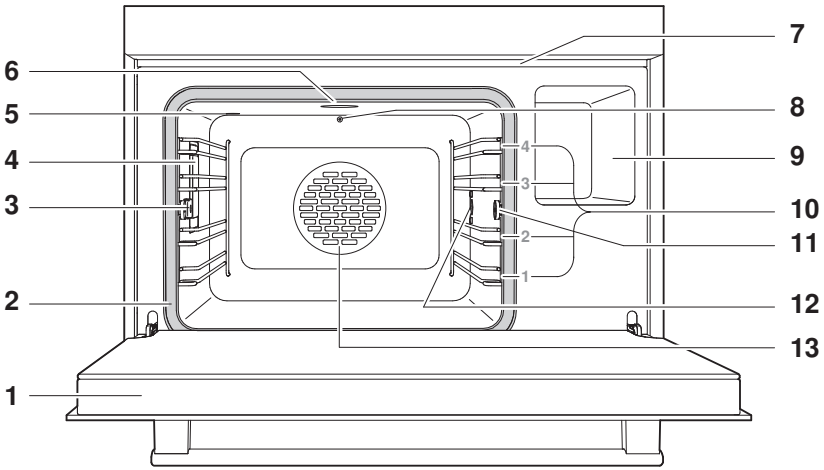
°C	Température de l’espace de cuisson	|→|	Durée de fonctionnement
	Température de la sonde	→|	Heure d’arrêt
	Minuterie		Heure

Touches

	Eclairage		Minuterie
°C	Température de l'espace de cuisson/de la sonde		Heure Durée de fonctionnement Heure d’arrêt
	Mode de fonctionnement		Arrêt
OK	Bouton de réglage		

3.3 Espace de cuisson

Détérioration de l'appareil par garniture d'espace de cuisson ou feuille d'aluminium.
Ne placez pas de garniture d'espace de cuisson ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson.



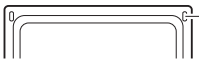
1 Porte de l'appareil
2 Joint de la porte
3 Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire
4 Eclairage
5 Sonde d'atmosphère
6 Ventilation de l'espace de cuisson
7 Fente d'aération
8 Sonde de température de l'espace de cuisson
9 Compartiment pour le réservoir d'eau
10 Niveaux avec identification
11 Ecrou moleté
12 Entrée de vapeur
13 Ventilateur d'air chaud

3.4 Accessoires

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N'utilisez jamais ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

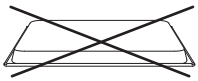
Plaque en acier inox

- Moule pour les feuilletés pour apéro et le pain
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- Si la plaque n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.



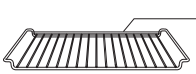
► Introduire la plaque en acier inox avec les ouvertures **1** contre la paroi arrière de l'espace de cuisson. Elle s'encliquette à l'extraction.

► Soulever la plaque en acier inox pour l'extraire entièrement de l'espace de cuisson.

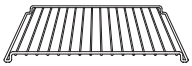


► L'utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille

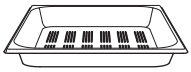


- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Introduire la traverse **1** au fond de l'espace de cuisson. L'aliment à cuire peut ainsi être tiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.

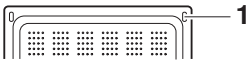


- Refroidissement de pâtisserie

Bac de cuisson perforé



- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés
- Support pour petits moules de flans, bocaux de stérilisation, etc.
- Extraction du jus des fruits, baies, etc.



► Introduire le bac de cuisson avec les ouvertures **1** contre la paroi arrière de l'espace de cuisson. Il s'encliquette à l'extraction.

► Soulever le bac de cuisson pour l'extraire entièrement de l'espace de cuisson.

Sonde de température de l'aliment à cuire

- Mesurer les températures au cœur des aliments sur une plage allant de 30 °C à 99 °C.

Des valeurs indicatives de températures de la sonde sont indiquées dans les Conseils de réglage donnés séparément.

Réservoir d'eau avec couvercle

N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

► Remplir uniquement avec de l'eau potable fraîche et froide.

Accessoires spéciaux

Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

- Vous trouverez les accessoires spéciaux sous: www.vzug.com

4 Utilisation

Avec les touches

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

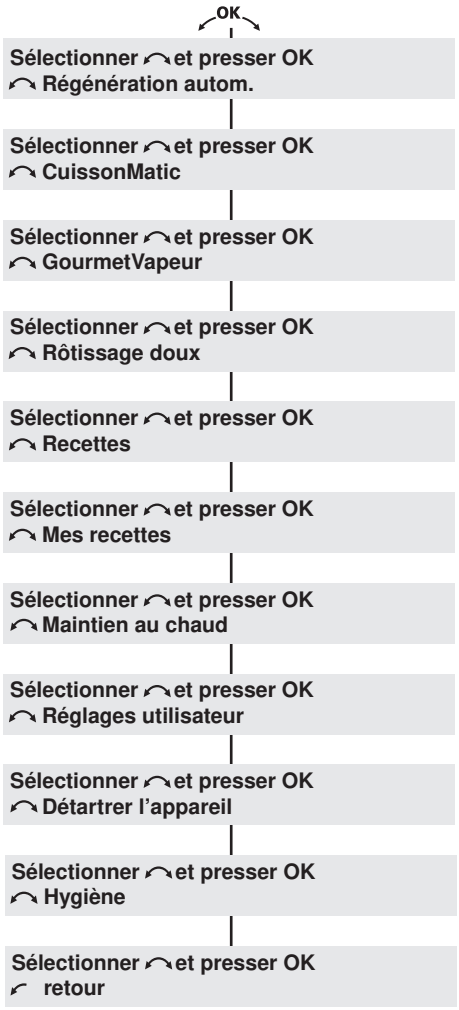
- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'afficheur numérique correspondant, une proposition clignote.
- Le réglage est modifié en tournant le bouton de réglage OK.
- Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage OK ou l'appareil le reprend automatiquement au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche ◯, déclencher l'appareil.

Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage OK est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler l'affichage de texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage OK, l'affichage de texte en clair est activé.
- En tournant le bouton de réglage OK, vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK, la sélection est confirmée.
- Un effleurement de la touche ◯ fait s'éteindre l'affichage de texte en clair.

En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage OK, l'appareil revient au niveau d'utilisation supérieur. Le symbole i renvoie à une information.



4.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

- ▶ Retirer le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si 12:00 clignote sur l'affichage, tourner le bouton de réglage OK et régler l'heure.

En pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez passer des heures aux minutes.
En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.
En pressant le bouton de réglage OK, vous confirmez le réglage.

- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Adapter éventuellement la dureté d'eau dans les réglages utilisateur.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Chauffer l'espace de cuisson à vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement pendant env. 30 minutes à 210 °C.

Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

4.2 Remplir le réservoir d'eau

N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

▶ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «1,25» «litre» avec de l'eau potable fraîche et froide, puis l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

- Avec les modes de fonctionnement , , et + ainsi que pour «Régénération autom.», «CuissonMatic», «GourmetVapeur», «Recettes» et «Mes recettes», le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
- Avec les modes de fonctionnement et + ainsi que «Rôtissage doux», le réservoir peut rester dans le compartiment sans que cela ne joue sur le résultat.

Ajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si de l'eau doit être ajoutée:

▶ Remplir le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

4.3 Sélectionner le mode de fonctionnement

▶ Effleurer plusieurs fois la touche jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le mode de fonctionnement souhaité.
  – La température proposée clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole du mode de fonctionnement et °C clignotent.

Modes de fonctionnement

Effleurer la touche	Mode de fonctionnement	
1×		Cuisson à la vapeur
2×		Régénération
3×		Cuisiner pro
4×		Air chaud
5×	+	Air chaud humide
6×	+	Air chaud + vapeur

4.4 Sélectionner la température de l'espace de cuisson

▶ Tourner le bouton de réglage OK et régler la température souhaitée.
▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'appareil démarre.

Avec les modes de fonctionnement , + et + , un signal acoustique simple retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

4.5 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson

► Effleurer la touche °C.
  – Sur l'affichage de texte en clair apparaît: Température espace de cuisson
  – La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole °C clignote.

► Modifier la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage OK.

4.6 Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé ne peut être modifié au cours du fonctionnement.

► Effleurer la touche ◯.
  – Le mode de fonctionnement réglé est arrêté.

► Sélectionner un nouveau mode de fonctionnement en effleurant la touche ⏻.

4.7 Déclencher

▶ Effleurer la touche ◯.
- Un signal acoustique bref retentit.
- Le symbole du mode de fonctionnement et ℃ s'éteignent.
- Avec tous les modes de fonctionnement à la vapeur, une réduction de vapeur peut avoir lieu à la fin. Durant cette réduction de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil.

Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C,
- l'affichage indique:

Chaleur résiduelle

L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé et que l'affichage de texte en clair est sombre.
La soufflante de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Retirer l'aliment à cuire

Risque de brûlure!
A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude ou de l'air chaud peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

▶ Retirer l'aliment à cuire achevé de l'espace de cuisson.

▶ Placer la pâtisserie sur la grille pour qu'elle refroidisse.

▶ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés après chaque cuisson à la vapeur.

▶ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

4.8 Vider le réservoir d'eau

Risque de brûlure!
L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude.

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après le déclenchement de l'appareil.

L'affichage indique:

ⓘ L'eau est pompée

► Après le repompage de l'eau, retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.

Si l'affichage indique:

ⓘ Ne pas retirer le réservoir d'eau

la température de l'eau résiduelle est trop élevée.

Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au dessous d'une certaine température déterminée.

Un nouveau mode de fonctionnement peut être démarré à tout moment.

5 Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

▶ Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Réglages utilisateur

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Réglages utilisateur
↷Langue

▶ En tournant le bouton de réglage OK, les possibilités existantes s'affichent.

▶ Sélectionner les réglages et confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

▶ Pour quitter, effleurer la touche ◯.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

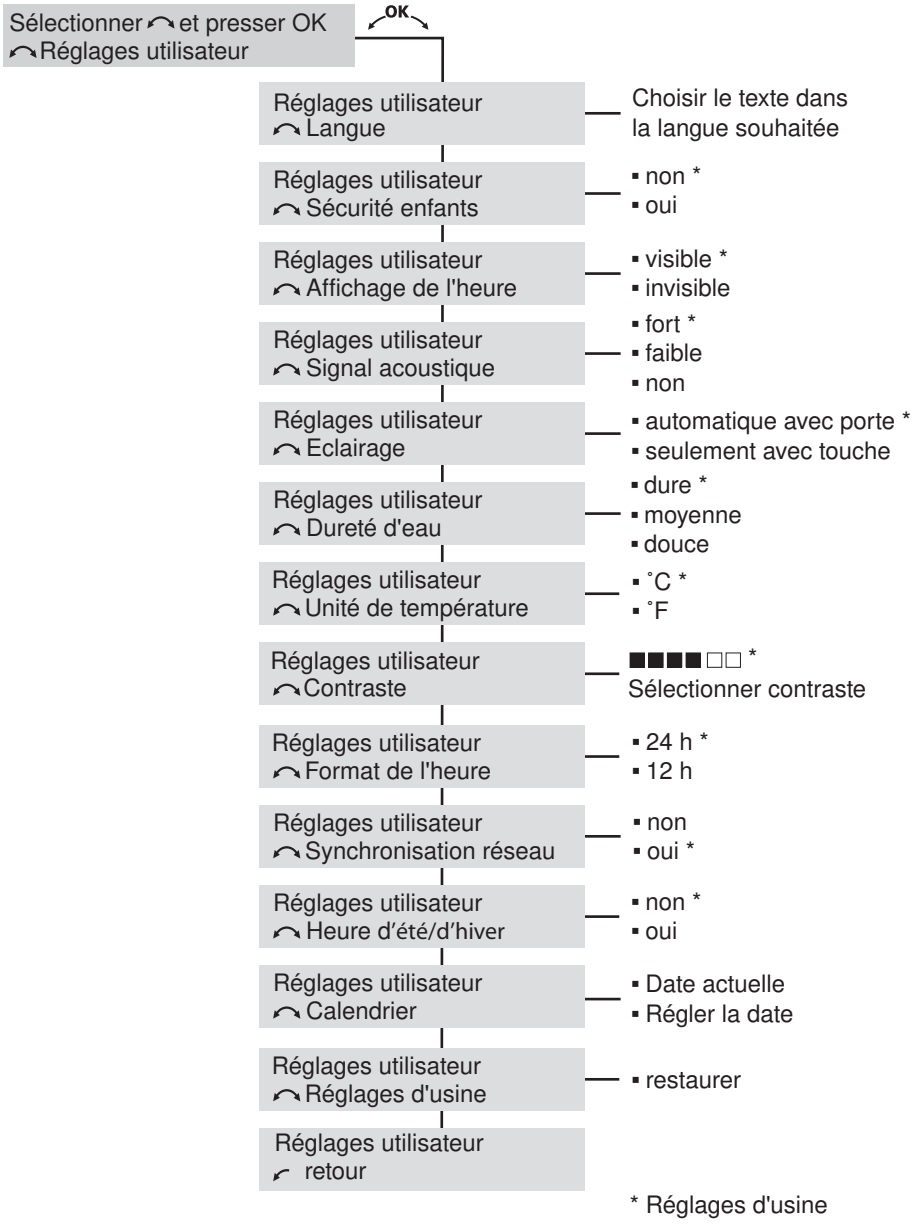
Réglages possibles

Sélectionner ↷ et presser OK
↷ Régénération autom.

OK

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Réglages utilisateur

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Détartrer l'appareil


Sélectionner ↷ et presser OK
↷ Réglages utilisateur
OK
Réglages utilisateur
↷ Langue
Choisir le texte dans la langue souhaitée
Réglages utilisateur
↷ Sécurité enfants
▪ non *
▪ oui
Réglages utilisateur
↷ Affichage de l'heure
▪ visible *
▪ invisible
Réglages utilisateur
↷ Signal acoustique
▪ fort *
▪ faible
▪ non
Réglages utilisateur
↷ Eclairage
▪ automatique avec porte *
▪ seulement avec touche
Réglages utilisateur
↷ Dureté d'eau
▪ dure *
▪ moyenne
▪ douce
Réglages utilisateur
↷ Unité de température
▪ ˚C *
▪ ˚F
Réglages utilisateur
↷ Contraste
■■■■□□ *
Sélectionner contraste
Réglages utilisateur
↷ Format de l'heure
▪ 24 h *
▪ 12 h
Réglages utilisateur
↷ Synchronisation réseau
▪ non
▪ oui *
Réglages utilisateur
↷ Heure d'été/d'hiver
▪ non *
▪ oui
Réglages utilisateur
↷ Calendrier
▪ Date actuelle
▪ Régler la date
Réglages utilisateur
↷ Réglages d'usine
▪ restaurer
Réglages utilisateur
↶ retour
* Réglages d'usine

5.1 Langue

La langue de l'affichage peut être modifiée. Plusieurs langues sont disponibles.

La langue est réinitialisée aux réglages d'usine avec la combinaison de touches suivante:

▶ Enfoncer simultanément la touche ◯ et le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Sprache
↷Deutsch

5.2 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche ☝ ou ↙OK↘ est effleurée,

  – un double signal acoustique retentit
  – l'affichage indique:
  – l'effleurement de la touche reste sans effet

Sécurité enfants active
ⓘ Désactiver: voir mode d'emploi

Commande avec sécurité enfants active

▶ Maintenir la touche ◯ enfoncée et effleurer la touche ☝ ou ↙OK↘.
  – La sécurité enfants est contournée.
  – La suite de l'utilisation se fait comme à l'accoutumée.
  – 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches ☼, 🔔 et 🕘 peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

5.3 Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est déclenché. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

5.4 Signal acoustique

Le signal acoustique peut être réglé à deux volumes sonores différents ou être coupé.

• Fort	volume maximum
• Faible	volume réduit
• Eteint	le signal acoustique est désactivé

En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».
Au déclenchement de l'appareil, un signal acoustique retentit, même si le réglage est réglé sur «éteint» (fonction de sécurité).

5.5 Eclairage

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.

L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .
Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

5.6 Dureté d'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau de dureté moyenne en réglant la plage correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe trois plages de réglage pour la dureté d'eau:

Plage	Dureté d'eau [°fH]	Dureté d'eau [°dH]	Dureté d'eau [°eH]
• dure	36 à 50	21 à 28	26 à 35
• moyenne	16 à 35	9 à 20	12 à 25
• douce	1 à 15	1 à 8	1 à 11

5.7 Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F».

• °C	Degrés Celsius
• °F	Degrés Fahrenheit

5.8 Contraste

Cette fonction permet d'adapter la lisibilité de l'affichage à la situation de montage de l'appareil.

5.9 Format de l'heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s'agit du format américain (a.m./p.m.).

Si la fonction heure d'été/d'hiver est activée, le réglage «12 h» ne peut pas être activé.

5.10 Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

5.11 Heure d'été/d'hiver

Si cette fonction est activée, le changement de l'heure d'hiver ou de l'heure d'été s'effectue automatiquement.
Pour cette fonction, la date doit être correctement indiquée dans les réglages utilisateur «Calendrier».

Lorsque le format de l'heure est réglé sur «12 h», la fonction heure d'été/d'hiver ne peut pas être activée.

5.12 Calendrier

Il est possible de consulter et de modifier la date. Pour plus d'informations, voir le chapitre Fonctions de l'horloge.

5.13 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

6 Fonctions de l’horloge

Les fonctions de l’horloge suivantes sont disponibles:

- Heure et date
- Minuterie
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l’appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l’appareil

Lorsque l’appareil est déclenché, la luminosité de l’affichage de l’heure est réduite de 24 h à 6 h.
Si le format d’heure «12 h» est sélectionné, la luminosité n’est pas réduite.

6.1 Régler et modifier l’heure

L’heure ne peut pas être modifiée lorsque l’appareil est en service ou qu’un démarrage différé est réglé.

► Effleurer la touche ⏲.
  – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
  – Les heures clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⏲ clignote.

Heure: régler les heures
⍰Minutes: presser OK

► Tourner le bouton de réglage OK et régler les heures.
► Effleurer la touche ⏲ ou presser le bouton de réglage OK.
  – Sur l’affichage de texte en clair apparaît:
  – Les minutes clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⏲ clignote.

Heure: régler les minutes
⍰Confirmer: presser OK

► Tourner le bouton de réglage OK pour régler les minutes.
► Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage OK.

6.2 Afficher et modifier la date

La date ne peut pas être ni affichée ni modifiée si l'appareil est en fonctionnement ou si un démarrage différé est réglé.

▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷CuissonMatic

▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Réglages utilisateur

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Réglages utilisateur
↷Langue

▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Réglages utilisateur
↷Calendrier

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique p. ex.:

Calendrier
↷Date actuelle: 14.05.2011

▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Calendrier
↷Régler la date

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique, le jour clignote:

Régler la date
↷JJ.MM.AAAA: 01.01.2010

▶ Tourner le bouton de réglage OK et régler le jour.
▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique, p. ex. et le mois clignote:

Régler la date
↷JJ.MM.AAAA: 14.01.2010

▶ Tourner le bouton de réglage OK et régler le mois.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L’affichage indique, p. ex. et l’année clignote:

Régler la date
JJ.MM.AAAA: 14.05.2010

► Tourner le bouton de réglage OK et régler l’année.
► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L’affichage indique p. ex.:

Régler la date
JJ.MM.AAAA: 14.05.2012

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L’affichage indique:

Calendrier
Régler la date

► Pour quitter, effleurer la touche ◯.

6.3 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

▶ Effleurer la touche 🔔.
  – Sur l'affichage de texte en clair apparaît: Minuterie: régler minutes/secondes
  – 0'00 clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole 🔔 clignote.
▶ Tourner le bouton de réglage OK et régler la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes par pas de 10 secondes, p. ex. 9'50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.

En effleurant 1× la touche 🔔, la durée peut être réinitialisée sur 0'00.

Démarrer

▶ Démarrer la minuterie en pressant le bouton de réglage OK.
  – Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
  – Le symbole 🔔 s'allume.

Durée réglée écoulée

Au terme de la durée réglée,

– une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute
– l'affichage indique:
– le symbole clignote

Minuterie
temps écoulé

▶ Couper le signal acoustique en effleurant la touche .

Contrôler et modifier

▶ Effleurer la touche .
– Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
– La durée restante qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique.
– Le symbole clignote.

Minuterie: régler minutes/secondes
i 0'00: presser à nouveau

▶ Régler la durée sur la minuterie en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher de façon anticipée

▶ Effleurer 2× la touche .
– Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
– 0'00 clignote sur l'afficheur numérique.
– Le symbole clignote.

Minuterie: régler minutes/secondes

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

6.4 Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Préchauffer l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche ⏲.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
  - – 0h 15 clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole I→I clignote.

Durée de fonction. heures/min
ⓘ Heure d'arrêt: presser à nouv.

- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'afficheur numérique, la durée restante qui s'écoule est visible.
  - – Le symbole I→I s'allume.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurer la touche ⏲.
  - – La durée restante qui s'écoule clignote sur l'affichage.
  - – Le symbole I→I clignote.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

- le mode de fonctionnement sélectionné s’arrête automatiquement
- un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
- sur l’affichage de texte en clair apparaît:
- l’un des afficheurs numériques indique la température de l’espace de cuisson
- l’autre afficheur numérique indique en clignotant 0 '00
- le symbole I→I clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes

Durée de fonction. temps écoulé
i Continuer: choisir durée

Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher

▶ Effleurer la touche ◯.

– Les réglages sont effacés.
– La chaleur résiduelle est indiquée sur l’affichage.

6.5 Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.
Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les Conseils de réglage. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être plus tôt ou plus tard que l'heure d'arrêt réglée.

Aucun démarrage différé n'est possible si l'appareil doit être préchauffé pour «CuissonMatic», «GourmetVapeur», «Recettes» ou «Recettes personnelles»).
Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester à température ambiante.

- ▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche ⏲.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
  - – 0h 15 clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole |→| clignote.

Durée de fonction. heures/min
ⓘ Heure d'arrêt: presser à nouv.

- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.
- ▶ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler l'heure d'arrêt

► Effleurer une nouvelle fois la touche ⏲.
  – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
  – Sur l'afficheur numérique, 8:15 clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
  – Le symbole →| clignote.
► Tourner le bouton de réglage OK et régler l'heure d'arrêt.

Heure d'arrêt
ⓘ Durée: presser à nouveau

L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.
Si le format d'heure «12 h» est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'heure est indiquée sur l'affichage.
  – Le symbole →| s'allume.
  – Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Exemple

► Sélectionner le mode de fonctionnement ⊛ et 180 °C.
► Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
► Régler l'heure d'arrêt sur 11 h 30.
  – L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

► Effleurer la touche ⏲ 1×.
  – La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.
► Effleurer 2× la touche ⏲.
  – L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.

La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclencher de façon anticipée

▶ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

– le mode de fonctionnement sélectionné s’arrête automatiquement
– un long signal acoustique intermittent retentit pendant 1 minute
– sur l’affichage de texte en clair apparaît:
– l’un des afficheurs numériques indique la température de l’espace de cuisson
– l’autre afficheur numérique indique en clignotant 0 '00
– le symbole I→I clignote
– les réglages sont conservés pendant 3 minutes

Durée de fonction. temps écoulé
iContinuer: choisir durée

Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher

▶ Effleurer la touche ◯.
– Les réglages sont effacés.
– La chaleur résiduelle est indiquée sur l’affichage.

7 Modes de fonctionnement

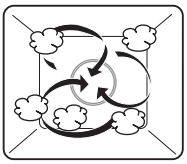
Ci-après figure une description de l'ensemble des modes de fonctionnement.

► Placer les moules sur la grille.

► Sélectionner le mode de fonctionnement en effleurant la touche une ou plusieurs fois.

Reportez-vous aux indications figurant dans les Conseils de réglage et Trucs et astuces.

7.1 Cuisson à la vapeur



Plage de température	30–100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 4

L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est chauffé ou cuit par la vapeur.

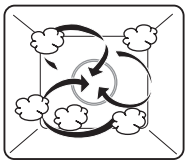
Application

- Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses et plats aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yaourts
- Stérilisation

Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

7.2 Régénération



Plage de température	100–150 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 4

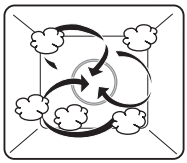
L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé de façon douce et ne dessèche pas.

Application

- Réchauffer des aliments précuits et des plats préparés

Il est possible de régénérer sur plusieurs niveaux simultanément.

7.3 Cuisiner pro



Plage de température	100–230 °C
Valeur proposée	210 °C
Niveau	1 ou 1 + 3

Tout d'abord se produit une phase de vapeur (grossissement du volume de l'aliment à cuire, humidification de la surface). Puis s'ensuit une phase à l'air chaud.

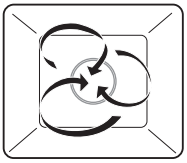
Application

- Pain, pâtisserie en pâte levée, pâtisserie en pâte feuilletée (fraîche et surgelée) sur 1 ou 2 niveaux.

Il n'est pas nécessaire de badigeonner les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée. Avec le mode Cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante.

► Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson froid.

7.4 Air chaud



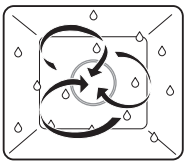
Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Application

- Gâteaux, petits gâteaux, pains et rôtis sur 1 ou 2 niveaux

7.5 Air chaud humide



+

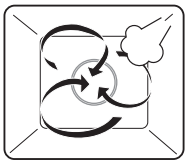
Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application

- Gratins, soufflés, pains et pâtisseries en pâte levée sur 1 ou 2 niveaux

7.6 Air chaud + vapeur



+

Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'amenée de vapeur améliore la transmission d'énergie dans l'aliment.
A une température supérieure à 100 °C, la vapeur est invisible.

Application

- Pâtisseries en pâte levée et feuilletée, pains
- Soufflés
- Viande
- Produits surgelés et tout préparés

Convient particulièrement à la cuisson avec peu de matières grasses des produits surgelés comme les frites au four ou les rouleaux de printemps.

► Activer ou désactiver l'amenée de vapeur en pressant la touche .

– Lorsque l'amenée de vapeur est activée, le symbole est allumé.

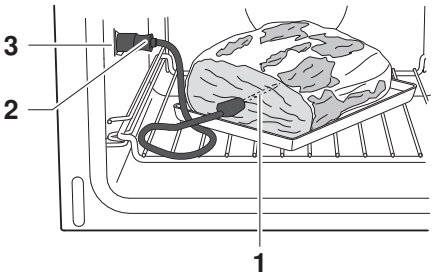
8 Sonde de température de l’aliment à cuire

Utilisez uniquement la sonde de température de l’aliment à cuire fournie.
Ne nettoyez pas la sonde de température de l’aliment à cuire au lave-vaisselle et gardez la fiche toujours propre.

Placer la sonde de température

► Enficher la sonde de température **1** dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte, la sonde de température **1** doit être recouverte intégralement par l’aliment.



La température ne pourra être mesurée de façon fiable que s’il s’agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficeler le morceau de viande.
La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus graisseux.
Avec de la volaille, positionner la sonde de température à l’intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi gauche de l’espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension.

► Soulever le cache et brancher la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.

8.1 Température de la sonde

La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température de l'aliment à cuire est enfichée.
La température de la sonde dépend du morceau de viande et du degré de cuisson. Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les Conseils de réglage donnés séparément.

Régler

- ▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurer 1× la touche °C.
  - – - -[clignote sur l'affichage.
  - – Le symbole clignote.
- ▶ Régler la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

- – l'affichage indique - -[.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurer 2× la touche °C.
  - – La température de la sonde réglée clignote sur l'affichage.
  - – Le symbole clignote.
- ▶ Modifier la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.

Fin de cuisson

Une fois la température de sonde atteinte,

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un signal acoustique retentit pendant 1 minute
- sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Température de la sonde atteinte

- l'afficheur numérique indique la température actuelle de la sonde, p. ex. 70°C.
- le symbole clignote

▶ Pour déclencher, effleurer la touche ◯.

Si la viande est laissée dans l'espace de cuisson après le déclenchement de l'appareil, la température de la sonde augmente encore en raison de la chaleur résiduelle.

Uniquement mesurer la température de la sonde

▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

▶ Effleurer 1× la touche °C.

- --°C clignote sur l'affichage.
- Le symbole clignote.

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

- La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

- l'affichage indique --°C.

Il faut déclencher le mode de fonctionnement manuellement.

▶ Effleurer la touche ◯ ou régler la durée de fonctionnement.

9 Rôtissage doux

9.1 Fonctionnement

Le «Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin de la cuisson peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait automatiquement.

Les programmes «Rôtissage doux après saisie» et «Rôtissage doux à la vapeur» sont disponibles. La cuisson avec «Rôtissage doux après saisie» suit un mode de fonctionnement conventionnel «Rôtissage doux à la vapeur» fonctionne avec le mode de fonctionnement . La durée de cuisson est plus courte grâce au meilleur transfert énergétique de la vapeur, ce qui fait économiser de l'énergie.

Conseils pour un résultat optimal

- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité, avec peu de tissus conjonctifs
- Respecter le poids de la viande (voir les chapitres 9.2 et 9.3)
- Sortir la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson.

9.2 Rôtissage doux de viande déjà saisie

Le poids de la viande doit être de 500 à 2000 g. La viande est saisie avant la cuisson. Sélectionner une durée de cuisson entre 2,5 et 4,5 heures.

Préparer la viande

► Assaisonner ou mariner la viande.

Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

► Saler la viande juste avant de la saisir.

► Saisir brièvement la viande à feu vif de part en part. La durée de saisie ne doit pas dépasser 5 minutes.

9.3 Rôtissage doux à la vapeur

Le poids de la viande doit être de 500 à 1500 g. Sélectionner une durée de cuisson entre 1,5 et 2,5 heures. Pour avoir meilleure apparence, la viande ne sera saisie en douceur qu'après la cuisson pendant
4-6 minutes. Pour optimiser le résultat, laisser reposer la viande après avoir été saisie pendant 5 minutes environ avant la dégustation. La viande en sera plus tendre. Comme la viande est saisie après la cuisson en mode «Rôtissage doux à la vapeur», les valeurs indicatives de température de la sonde sont plus basses de 4 °C que pour le «Rôtissage doux après saisie». Le programme «Rôtissage doux à la vapeur» a été développé pour des morceaux de viande avec une température de sonde atteignant 64 °C. Comme de la condensation se forme du fait de la vapeur, il y a plus d'eau résiduelle dans le plat après la cuisson que lors d'une cuisson «Rôtissage doux après saisie».

9.4 Placer la sonde de température

- ► Placer la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- ► Enficher la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte, la sonde de température de l'aliment à cuire doit être recouverte intégralement par l'aliment.
La température mesurée par la sonde de température de l'aliment à cuire est déterminante pour le degré de cuisson de la viande.

- ► Introduire la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.
- ► Enficher la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.

9.5 Sélectionner le rôtissage doux

Plus la durée de cuisson sélectionnée est longue, plus la viande sera tendre et juteuse. Cela vaut tout particulièrement pour les morceaux de viande épais.
Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les Conseils de réglage.

Après le démarrage, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.

La sélection et le démarrage sont présentés à l'aide de l'exemple «Rôtissage doux après saisie» «Gigot d'agneau».

- ▶ Activer l'affichage de texte en clair en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage de texte en claire indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Rôtissage doux

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Rôtissage doux
↷ Rôtissage doux après saisie

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:

Rôtissage doux après saisie
↷ Filet de veau

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage en texte clair indique le morceau de viande souhaité.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage de texte en clair indique p. ex.:

Gigot d'agneau
↷saignant

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le degré de cuisson souhaité.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage de texte en clair indique p. ex.: Gigot d'agneau démarrer
  – La température de sonde proposée s'affiche sur l'un des afficheurs numériques.
  – L'autre afficheur numérique indique 3h30 pour une durée de fonctionnement de 3½ heures.
  – Les symboles, et I→I sont allumés.

Modifier la température de la sonde

► Effleurer la touche °C.
  – La température de la sonde proposée clignote sur l'affichage.
  – Le symbole clignote.
► Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de la sonde.

Modifier la durée de fonctionnement

► Effleurez la touche ⏲.
  – Sur l'afficheur numérique clignote la durée de fonctionnement préréglée.
  – Le symbole I→I clignote.
► En tournant le bouton de réglage OK modifiez la durée de fonctionnement.

Démarrer le rôtissage doux

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– Le rôtissage doux démarre.
– L'un des affichages numériques indique la température actuelle de la sonde.
– La durée de fonctionnement écoulée s'affiche sur l'autre afficheur numérique.
– Les symboles , et sont allumés.

Interruption par mégarde

Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.

– L'affichage en texte clair indique p. ex.:

Gigot d'agneau
↘ continuer

▶ Poursuivre le déroulement en pressant le bouton de réglage OK.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurer 2× la touche ◯.

10 Régénération automatique

La Régénération automatique reconnaît la quantité et la forme de l'aliment à cuire. La durée de régénération et la température de l'espace de cuisson sont adaptées individuellement et automatiquement selon l'aliment à cuire. Avec les programmes de Régénération automatique «humide» et «croustillante», les aliments peuvent être régénérés sans avoir à régler de mode de fonctionnement, de température et de durée.

10.1 Degré d'humidité

Avec la régénération automatique, il est possible de choisir entre la «Régénération humide» et la «Régénération croustillante».

- «Régénération humide» pour les aliments qui ne doivent pas sécher, comme les légumes, la viande, les pâtes, etc.
- «Régénération croustillante» pour les aliments qui doivent être croustillants après la régénération, comme les pizzas, les tartes, les feuilletés pour apéro, etc.

10.2 Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.
La durée approximative dans la plupart des applications est la suivante:

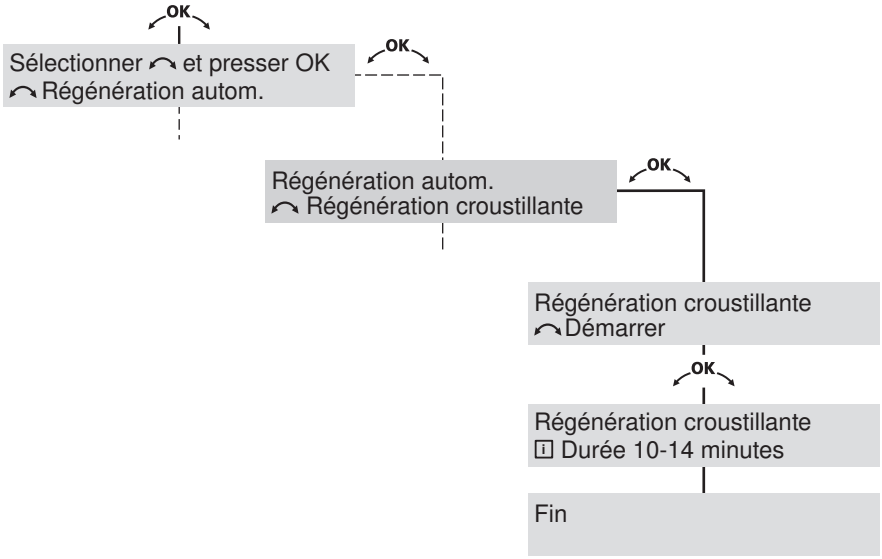
- «Régénération humide» 8–12 minutes
- «Régénération croustillante» 10–14 minutes

Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Pour une détermination correcte de la durée de régénération, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant le fonctionnement.

Veuillez vous reporter aux indications figurant dans les Conseils de réglage donnés séparément.

Utiliser la régénération automatique

Exemple «Régénération croustillante»



10.3 Sélectionner et démarrer «Régénération autom.»

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «Régénération croustillante».

Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Pour les programmes de régénération automatique, le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
Pour une détermination correcte de la durée de régénération, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant le fonctionnement.

- ▶ Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, le placer sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Régénération autom.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Régénération autom.
Régénération humide

► Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Régénération autom.
Régénération croustillante

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Régénération croustillante
Démarrer

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:
  – L'appareil démarre avec les réglages correspondants.
  – La durée de régénération est calculée.

Régénération autom.
i Durée 10-14 minutes

Déclenchement anticipé

► Effleurer 2× la touche ◯.

11 CuissonMatic

La CuissonMatic se compose de programmes pour 14 groupes d'aliments différents (A1–A14). La CuissonMatic reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. La durée et la température de l'espace de cuisson sont alors adaptées individuellement et automatiquement selon l'aliment à cuire. La CuissonMatic convient pour n'importe quelle recette.

11.1 Degré de brunissement

Le degré de brunissement peut être adapté aux préférences individuelles au moyen du réglage «brunissement clair», «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».

11.2 Durée de cuisson

La durée optimale et précise est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective est affichée au bout de 5 à 10 minutes environ.

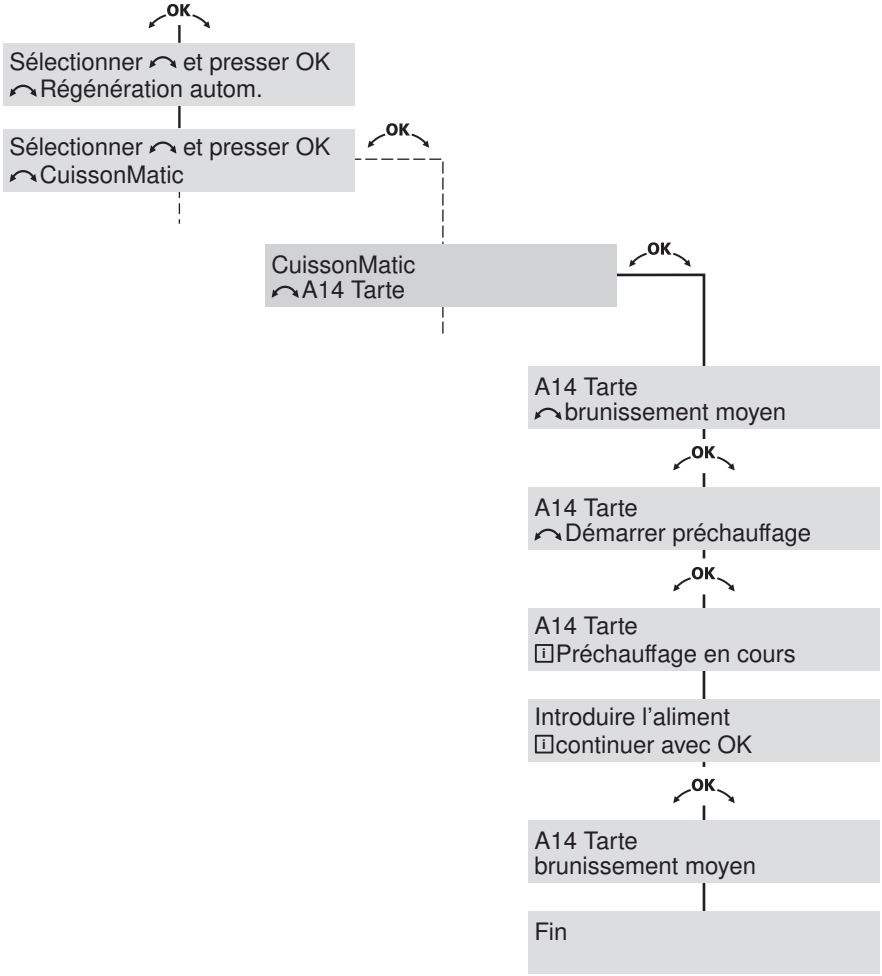
Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que h clignote sur l'affichage.

Pour les produits surgelés, sélectionner la durée approximative au lieu du degré de brunissement, car ces produits ont reçu une préparation préalable variable.

Veuillez vous reporter aux indications figurant dans les Conseils de réglage donnés séparément.

Recette avec préchauffage

Exemple «A14 Tarte»



11.3 Sélectionner et démarrer la CuissonMatic

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «A14 Tarte».

Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid avant le démarrage.
Le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
Pour les programmes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

- ▶ Préparer la pâte selon votre propre recette.
- ▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷CuissonMatic

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

CuissonMatic
↷A1 Feuilletés frais pour apéro

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

CuissonMatic
↷A14 Tarte

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

A14 Tarte
↷brunissement moyen

- ▶ Adapter, le cas échéant, le degré de brunissement en tournant le bouton de réglage OK.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

A14 Tarte
↷Démarrer préchauffage

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

A14 Tarte
Préchauffage en cours

– L'espace de cuisson est préchauffé.
– Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
– L'affichage indique:

Introduire l'aliment à cuire
continuer avec OK

► Placez la pâte à tarte confectionnée selon votre propre recette dans un moule sur la grille, puis introduisez celui-ci au niveau adapté.
► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'appareil démarre avec les réglages correspondants.
– 0h46 est allumé et h clignote sur l'afficheur numérique.
– La durée de cuisson est calculée.

Pour une détermination correcte de la durée, la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte – tant que h clignote sur l'afficheur numérique.

– L'afficheur numérique indique ensuite la durée effective.

Déclenchement anticipé

► Effleurer 2× la touche ◯.

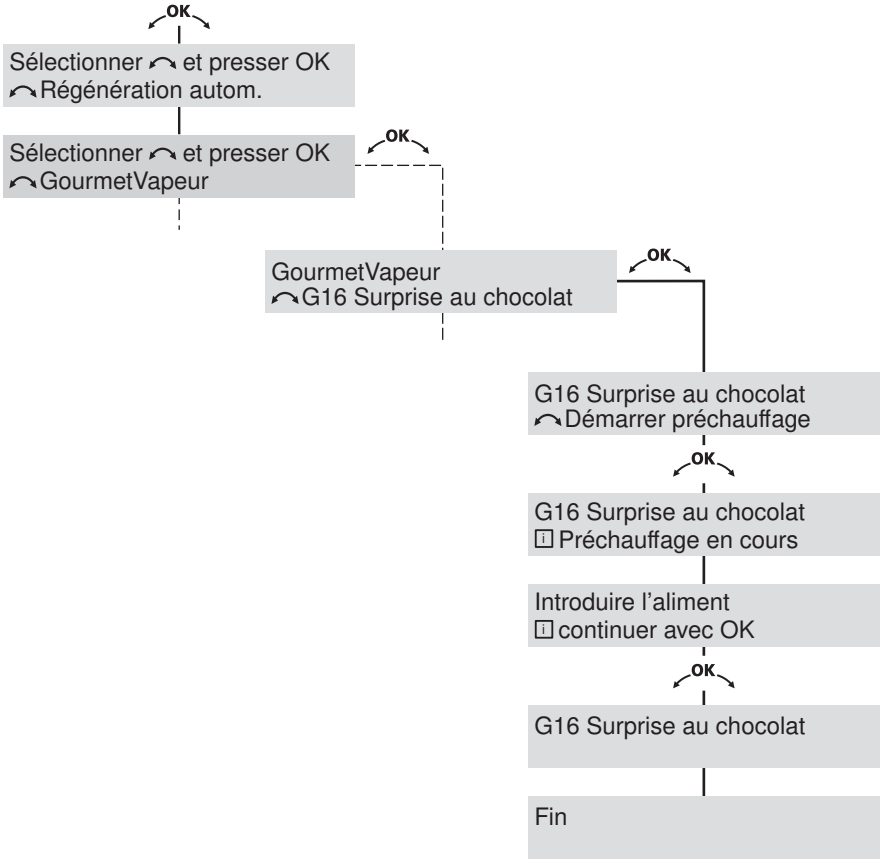
12 GourmetVapeur

Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage OK. Une recette peut se composer de plusieurs étapes qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «G16 Surprise au chocolat»



12.1 Sélectionner et démarrer la GourmetVapeur

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «G16 Surprise au chocolat».

Le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson froid.

- ► Préparer la surprise au chocolat conformément au livre de recettes.
- ► Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

- ► Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

Sélectionner ↷et presser OK
↷ GourmetVapeur

- ► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

GourmetVapeur
↷G1 Soupe paysanne

- ► Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

GourmetVapeur
↷ G16 Surprise au chocolat

- ► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

G16 Surprise au chocolat
↷Démarrer préchauffage

- ► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:
  - – L'espace de cuisson est préchauffé.
  - – Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
  - – L'affichage indique:

G16 Surprise au chocolat
i Préchauffage en cours

Introduire l'aliment à cuire
i continuer avec OK

▶ Placer les petits moules sur la plaque en acier inox et introduire celle-ci au niveau 1.

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes enregistrées ne s'en trouvent pas modifiées – à la prochaine consultation, elles réapparaîtront sous leur forme d'origine.

Modifier la température de l'espace de cuisson

▶ Effleurer la touche °C.

▶ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

▶ Effleurer la touche ⏲.

▶ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la durée de fonctionnement.

Interruption par mégarde

Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.

– L'affichage indique:

G16 Surprise au chocolat
↘ continuer

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous reprenez le fonctionnement.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurer 2× la touche ◯.

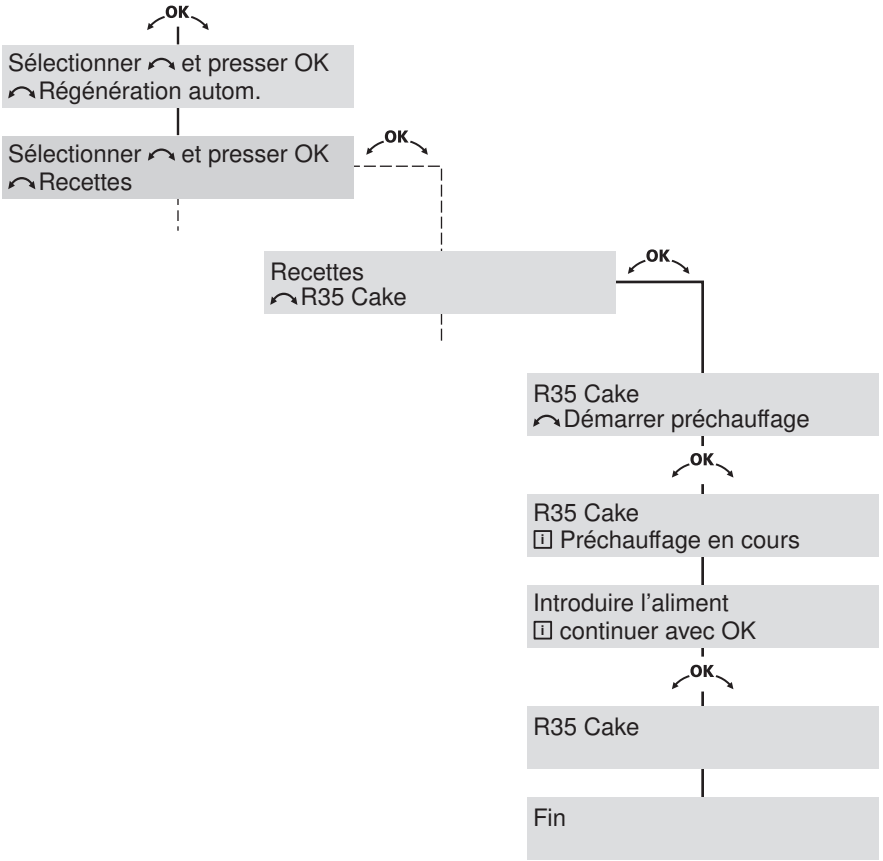
13 Recettes

Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage OK. Une recette peut se composer de plusieurs étapes qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage.

Les recettes sont décrites dans le livre de recettes. Au besoin, les recettes enregistrées peuvent être modifiées après leur sélection.

Recette avec préchauffage

Exemple «R35 Cake»



13.1 Sélectionner et démarrer les recettes

La préparation, la sélection et le démarrage sont illustrés à l'aide de l'exemple «R35 Cake».

Avec les modes de fonctionnement , , , et + , le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.

Pour les recettes sans préchauffage, le plat peut être enfourné dans l'espace de cuisson à froid.

- ▶ Confectionner le cake conformément au livre de recettes.
- ▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Régénération autom.

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Recettes

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Recettes
R1 Feuilletés pour apéro

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

Recettes
R35 Cake

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

R35 Cake
Démarrer préchauffage

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:
  - – L'espace de cuisson est préchauffé.
  - – Dès que la température de l'espace de cuisson est atteinte, un signal acoustique simple retentit.
  - – L'affichage indique:

R35 Cake
Préchauffage en cours

Introduire l'aliment à cuire
continuer avec OK

- ▶ Introduire la grille au niveau 2.
- ▶ Placer le moule à cake sur la grille.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
  - – L'appareil démarre avec les réglages correspondants.

R35 Cake

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages peuvent être adaptés.

Les recettes enregistrées sont alors modifiées temporairement – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine. Suite au démarrage, seule l'étape actuelle peut être modifiée.

Modifier la température de l'espace de cuisson

- ▶ Effleurer la touche °C.
- ▶ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche ⏲.
- ▶ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la durée de fonctionnement.

Interruption par mégarde

Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.

– L'affichage indique:

R35 Cake
↘ continuer

▶ Poursuivre le déroulement en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurer 2× la touche ◯.

14 Recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer 10 recettes de votre composition. Une recette peut se composer de plusieurs étapes, avec des modes et des durées de fonctionnement au choix, qui s'enchaînent automatiquement après le démarrage. Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées au moyen du bouton de réglage OK.

14.1 Créer vos recettes personnelles

Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, veuillez respecter l'information suivante:

▶ Entrer la durée de fonctionnement estimée.
  – L'étape de programme dure jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Entrer les réglages de la recette

Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, celle-ci doit être enfichée avant de procéder aux réglages de la recette.

▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  – l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Mes recettes

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage indique la première recette vide.
  – L'affichage indique p. ex.:

Mes recettes
↷ Recette 1 (vide)

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
– L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
modifier

▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
– L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
Étape 1

▶ Régler le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 1.
▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
▶ Tourner le bouton de réglage OK et sélectionner l'étape 2.
▶ Régler le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 2.
▶ Régler les étapes suivantes de la même manière.
▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
▶ Confirmer en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK.
– L'affichage indique:

Recette 1 (vide)
enregistrer

Vous pouvez à présent enregistrer, modifier, copier ou démarrer directement la recette sans l'enregistrer.

▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage indique le processus souhaité.
▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Copier une recette

Chaque recette enregistrée – issue du livre de recettes avec numéro R ou de vos recettes personnelles – peut être copiée et modifiée.

- ▶ Sélectionner la recette à copier en tournant et en pressant le bouton de réglage OK.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique p. ex.:

R1 Feuilletés pour apéro
copier

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'emplacement de mémoire (vide) souhaité s'affiche.
- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – La recette est enregistrée.

Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Effacer une recette

Toute recette se trouvant dans la zone «Mes recettes» peut être effacée.

- ▶ Sélectionner la recette à effacer en pressant et en tournant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique p. ex.:

Recette 1
effacer

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – La recette est effacée.
  - – L'affichage indique le nom par défaut, p. ex.:

Recette 1 (vide)
modifier

15 Maintien au chaud

La fonction «Maintien au chaud» peut être appelée et démarrée à l'aide du bouton de réglage OK. Des plats terminés peuvent ainsi être gardés au chaud.

Si l'espace de cuisson est déjà chaud, laisser refroidir celui-ci pendant 3 à 4 minutes avant de démarrer la fonction «Maintien au chaud», porte de l'appareil ouverte, afin que les plats ne soient pas trop cuits durant le maintien au chaud.

Enclencher

- ▶ Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Régénération autom.

- ▶ Tourner le bouton de réglage OK jusqu'à ce que
  - – l'affichage indique:

Sélectionner et presser OK
Garder au chaud

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique:

Garder au chaud
démarrer

- ▶ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Sélectionnez une durée de fonctionnement de moins de 1½ heure afin que les plats conservent le degré de cuisson souhaité.

16 Trucs et astuces

16.1 Cuire à la vapeur

- ► Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.
- ► Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par exemple du riz ou des légumineuses avec des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire.
- ► Cuire les céréales, p. ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, p. ex. les lentilles, directement dans un plat à servir approprié avec la quantité de liquide requise.
- ► Placer le plat à servir directement sur la plaque en acier inox ou sur la grille.

16.2 Régénération

Résultat	Remède
• Le plat régénéré est desséché.	► La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et réduire la durée. ► Utiliser «Régénération autom. humide».
• Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci.	► La prochaine fois, augmenter la température d'espace de cuisson et prolonger la durée. ► Utiliser «Régénération autom. croustillante».

16.3 Cuisiner pro

▶ Laisser lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries en pâte levée après les avoir mis en forme pendant environ 10 minutes.

▶ Introduire ensuite dans l'espace de cuisson froid la pâte placée sur la plaque en acier inox revêtue de papier sulfurisé et la cuire avec [⌓].

- Avec le mode Cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante. Ne pas badigeonner de jaune d'œuf ou de crème les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante, la règle suivante s'applique: plus la pâtisserie est petite, plus la température de la phase air chaud doit être élevée. Le réglage optimal de température pour les petits pains est souvent supérieur à celui d'un pain isolé.
- La température proposée correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est réglée à l'avance.
- La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase vapeur et le pain peut alors recevoir trop de vapeur. Il présente alors une forme assez plate.

16.4 Air chaud + vapeur

Avec la vapeur condensée, la transmission d'énergie sur l'aliment est plus efficace que lors de la cuisson à l'air chaud. Le processus de cuisson est ainsi accéléré. L'humidité propre de l'aliment est conservée, les zones délicates brûlent moins vite.
Ce mode de fonctionnement convient particulièrement pour les aliments à surfaces croustillantes tels que gratins, rôtis braisés, produits surgelés tout préparés (rouleaux de printemps, produits à base de pomme de terre, etc.).

▶ En pressant la touche ⏻, désactiver l'amenée de vapeur.
  – Le symbole [⏻] s'éteint.

▶ En pressant la touche ⏻, activer l'amenée de vapeur.
  – Le symbole [⏻] s'allume.

16.5 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.

16.6 Gâteau

Résultat	Remède
• Le gâteau s'effondre.	▶ Comparer les réglages avec les Conseils de réglage donnés séparément. ▶ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée. ▶ Malaxer assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf, les incorporer soigneusement sous la pâte et enfourner dès que c'est prêt. ▶ Respecter la quantité de levure.

16.7 Différence de brunissement

Résultat	Remède
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	► Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adapter la durée. ► Pour [⌓], [⊛], [≋] + [⊛] et [☝] + [⊛], vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des Conseils de réglage donnés séparément. ► Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	► Comparer les réglages avec les Conseils de réglage donnés séparément.

Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

16.8 Hygiène

Les programmes enregistrés peuvent être appelés et démarrés à l'aide du bouton de réglage OK.

Les programmes suivants sont à disposition:

- «Stériliser biberons» vient remplacer l'ébullition de l'eau.
- «Préparer des pots à confiture» vient remplacer le traitement préalable des pots vides par un rinçage avec de l'eau chaude.
- «Stériliser confitures» améliore la conservation des confitures.

16.9 Economiser de l'énergie

Le mode de fonctionnement + requiert moins d'énergie que le mode de fonctionnement .

- Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- Utiliser la chaleur résiduelle: A partir d'une durée de 30 minutes, déclencher l'appareil 5–10 minutes avant la fin de la cuisson – sauf pour les soufflés, la pâte génoise, les biscuits en pâte feuilletée et pâte à choux.
- Ne préchauffer qu'au minimum.
- Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

Vous obtenez la valeur la plus basse en consommation de courant en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

17 Entretien et maintenance

Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!
Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil et les accessoires.

Ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau tant que l'affichage indique:

ⓘ Ne pas retirer le réservoir d'eau

Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide ni de grattoir métallique coupant ou abrasif ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

17.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- ▶ Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

17.2 Nettoyer le joint de la porte

- ▶ Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

17.3 Remplacer le Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

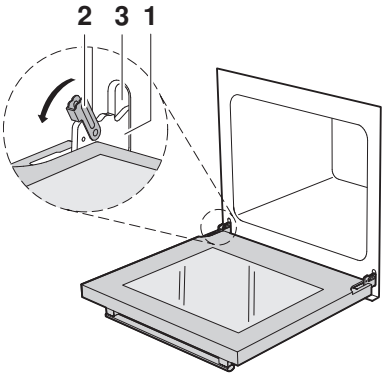
17.4 Nettoyer la porte de l'appareil

▶ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

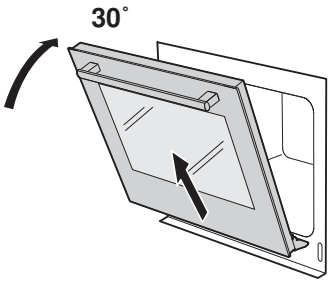
Retirer la porte de l'appareil

Risque de blessure dû aux pièces mobiles!
Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place. La porte de l'appareil est lourde.

▶ Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
▶ Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l'avant les étriers **2**.



▶ Fermer la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).
▶ Retirer la porte de l'appareil vers le haut.



Mettre en place la porte de l'appareil

▶ Introduire les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
▶ Ouvrir complètement la porte de l'appareil et fermer les étriers **2** vers l'arrière.

17.5 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire et le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- La plaque en acier inox, le bac de cuisson perforé, la grille et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un détartrant du commerce.

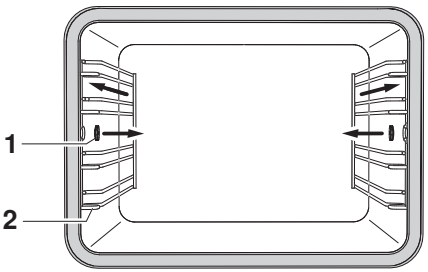
► Nettoyer la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle.

► Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrer celle-ci.

Retirer la grille de guidage

► Défaire l'écrou moleté **1** à l'avant sur la grille de guidage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

► Ecarter légèrement la grille de guidage **2** de la vis et la retirer par l'avant.



Mettre en place la grille de guidage

► Introduire la grille de guidage dans les ouvertures de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placer sur la vis. Tourner l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

17.6 Nettoyer l'espace de cuisson

Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne tordez pas la sonde de température.

- ▶ Eliminer la condensation et les morceaux d'aliments totalement après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Eliminer les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement [⏻] pendant environ 30 minutes à une température de 80 °C. Les saletés sont alors ramollies.

Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson de l'appareil prend une teinte dorée habituelle pour de l'acier inox. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson ni l'efficacité de l'appareil.

Les taches bleuâtres de buée et les résidus de condensation s'éliminent à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'un peu d'acide citrique.

17.7 Remplacer l'ampoule

Pour des raisons de sécurité, l'ampoule doit être remplacée par notre service clientèle.

18 Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).
Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

– L'affichage indique:

Chauffe-eau entartré
Veuillez détartrer!

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage.
Si l'appareil n'est pas détartré sur une longue période, vous risquez d'altérer le fonctionnement de l'appareil et de l'endommager.
Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Intervalle de détartrage

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté d'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4× 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté d'eau:

Dureté d'eau	**Détartrage au bout d'environ**
Dure	5 mois
Moyenne	8 mois
Douce	12 mois

18.1 Consulter la durée de fonctionnement restante

Il est possible d'interroger la durée de fonctionnement en cuisson à la vapeur qui reste jusqu'au prochain détartrage.

► Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

► Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Détartrer l'appareil

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Détartrer l'appareil
↷Détartrage

► Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Détartrer l'appareil
Durée jusqu'à détartrage xxh

Détartrant Durgol Swiss Steamer

Détérioration de l'appareil due à l'utilisation de détartrants inappropriés!
Pour le détartrage, utilisez uniquement le produit «Durgol Swiss Steamer».
Le détartrant contient des acides extrêmement efficaces. Eliminer immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau.
Veuillez vous conformer aux indications du fabricant.

«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

Fournisseurs sous Accessoires et pièces de rechange.

Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.
En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

- de trop mousser dans l'espace de cuisson
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Préparer le détartrage

Avant le détartrage, l'appareil doit être déclenché et refroidi. Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson.
Pendant le détartrage, il faut maintenir la porte de l'appareil fermée.

► Activer l'affichage en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Régénération autom.

► Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que

– l'affichage indique:

Sélectionner ↷ et presser OK
↷Détartrer l'appareil

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Détartrer l'appareil
↷Détartrage

Si un signal acoustique retentit et que l'affichage ci-dessus n'apparaît pas, l'appareil n'est pas suffisamment refroidi.
Le détartrage ne peut pas démarrer.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Détartrage
↷ Démarrer

► Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique:

Ajouter 0,5 l de détartrant
et presser OK

► Verser la totalité du détartrant spécial non dilué dans le réservoir d'eau.

► Introduire le réservoir d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.

Procéder à la phase de détartrage

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.

▶ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage OK.

– La phase de détartrage démarre.

– L'affichage indique pendant env. 30 minutes:

Détartrage
en cours

Procéder aux phases de rinçage

Lorsque l'affichage indique:

Vider le réservoir d'eau
Ajouter 1,2 l d'eau

▶ retirer le réservoir d'eau et le rincer.

▶ remplir le réservoir d'eau avec 1,2 l d'eau chaude.

▶ remettre en place le réservoir d'eau.

– La phase de rinçage démarre automatiquement.

– L'affichage indique:

Détartrage
Rinçage en cours

Dès que l'affichage indique:

Vider le réservoir d'eau
Ajouter 1,2 l d'eau

▶ retirer le réservoir d'eau et le rincer.

Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, un nombre optimal de rinçages est réalisé.
Lors du dernier rinçage, l'eau est chauffée, ce qui peut provoquer l'apparition de buée sur la porte.

Terminer le détartrage

Lorsque l'affichage indique:

Vider le réservoir d'eau
Détartrage terminé

- ▶ retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.
- ▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger celui-ci avec un chiffon doux.

Si les modes de fonctionnement , , ou + sont utilisés après le détartrage, l'eau du réservoir peut être trouble à la fin de la cuisson. Cela ne joue aucun rôle sur les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment à cuire.

19 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être éliminé, veuillez appeler le service après-vente.

Avant d'appeler le service après-vente:

▶ Veuillez noter le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique sous Caractéristiques techniques) et le message de dérangement au complet, par ex.:

FX/EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

19.1 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints

Cause possible	Remède
• Le fusible de l'installation de votre habitation s'est déclenché.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service après-vente.
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.

… seulement l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Ampoule défectueuse.	▶ Appeler le service après-vente.

… des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
• Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage).	Ces bruits sont normaux.

… il n'y a pas de dégagement de vapeur lors de la cuisson à la vapeur

Cause possible	Remède
• La température de l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	▶ Laisser refroidir l'appareil avant de cuire à la vapeur. L'amenée de vapeur ne démarre que lorsque la température de l'espace de cuisson est inférieure à 100 °C.

… le panneau de commande est embué

Cause possible	Remède
• Dégagement de vapeur avec les modes de fonctionnement à la vapeur.	Une brève apparition de buée est normale. ▶ Vérifiez à la fermeture de la porte qu'elle soit bien étanche partout. ▶ Appeler le service après-vente en cas de forte buée tenace.

… l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
• Fréquence réseau irrégulière.	► Désactiver la synchronisation réseau.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée: • Synchroniseur interne imprécis.	► Appeler le service après-vente.

… l'affichage indique

Chaleur résiduelle
ⓘ Ne pas retirer le réservoir d'eau

Cause possible	Remède
• La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	► Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.

… l'affichage indique

Appareil bloqué
Détartrage nécessaire

Cause possible	Remède
• Détartrant inapproprié utilisé.	► Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
• Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	► Si cet affichage persiste après un détartrage répété, noter le message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ► Appeler le service après-vente.

… l'affichage indique

FX/EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement survient de nouveau, noter le message de dérangement complet et le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique). ▶ Interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

… l'affichage indique

UX/EXX voir mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ▶ Interrompre l'alimentation en courant pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le dérangement survient de nouveau, noter le message de dérangement complet et le numéro de fabrication (voir la plaque signalétique). ▶ Interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

19.2 A la suite d'une panne de courant

Les réglages utilisateur sont conservés.

Panne de courant pendant le fonctionnement

Le fonctionnement en cours de l'appareil est interrompu.

– Sur l'affichage de texte en clair apparaît:
– Le symbole I→I clignote.

Panne de courant
Fonctionnement interrompu

Une poursuite du fonctionnement est impossible.
Si une panne de courant a lieu pendant le détartrage, celui-ci se poursuit automatiquement une fois l'heure réglée.

▶ Acquittez l'indication en effleurant une touche quelconque.

Panne de courant avec appareil éteint

Si l'heure n'est plus enregistrée,

– l'affichage de texte en clair indique:
– 12:00 clignote sur l'afficheur numérique
– le symbole ⏲ clignote

Panne de courant
Régler l'heure

▶ Régler l'heure, pour plus d'informations, voir le chapitre Fonctions de l'horloge.

… et fonction heure d'été/d'hiver activée

Si la date n'est plus enregistrée,

– l'affichage en texte en clair indique p. ex.:

Régler la date
JJ.MM.AAAA: 14.05.2012

▶ Régler la date. Pour plus d'informations, voir le chapitre Fonctions de l'horloge.

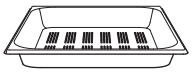
20 Accessoires et pièces de rechange

Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

Accessoires

Plaque en acier inox
⅔ norme gastro

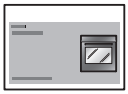
Bac de cuisson perforé
⅔ norme gastro



Grille

Sonde de température de
l'aliment à cuire
avec poignée droite

Conseils de réglage



Livre de recettes

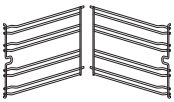
La norme gastro (GN) est un système de mesure, utilisé dans les cuisines en gastronomie.
La dimension de base ⅟₁ GN est de 325 x 530 mm.

Accessoires spéciaux

Informations sous: www.vzug.com

Pièces de rechange

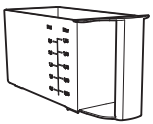
Grille de guidage gauche/droite



Ecrou moleté

Couvercle du réservoir d'eau

Réservoir d'eau



Détartrant
Durgol Swiss Steamer

Le détartrant est également disponible dans le commerce spécialisé.

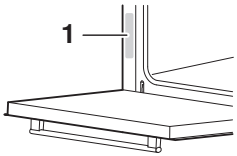
21 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

▶ Voir notice d'installation

Raccordement électrique

▶ Voir plaque signalétique **1**



Note pour instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec le mode de fonctionnement [⌇] + [⊛]. L'installation d'éléments thermiques entre la porte de l'appareil et le joint peut conduire à un défaut d'étanchéité entraînant à son tour des erreurs de mesure.
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximum 2 kg

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage utilisateur «Affichage de l'heure» «invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

22 Notes

23 Index

A

Accessoires 20, 96
  Commander 103
  Nettoyer 83
Accessoires spéciaux 21, 97
Affichage de l'heure 31, 33
Affichage de texte en clair. . . . 17, 22
Affichages numériques 17
Air chaud 48
Air chaud + vapeur 49, 77
Air chaud humide 48
Ajouter de l'eau. 25
Amenée de vapeur
activer/désactiver 77
Ampoule 84
Avant la première mise en service 11

B

Bac de cuisson. 21
Bouton de réglage 22
Brèves instructions 104

C

Calendrier 35
Caractéristiques techniques 98
Centre de service 103
Commandes 103
Comment éliminer soi-même des
pannes 91
Conseils de réglage 96
Consignes d'utilisation 11
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service 11
  Généralités 7
  Spécifiques à l'appareil. 8
  Utilisation conforme
  à l'usage prévu 11, 12
Contraste 31, 34
Contrat d'entretien. 103
Cuisiner pro 47, 77
Cuisson à la vapeur 46, 76
CuissonMatic 61
  Démarrer. 63

D

Date
  Afficher 37
  Modifier. 37
  Régler. 37
Déclencher 22, 28, 42, 45
Déclencher de
façon anticipée . . . 57, 60, 64, 67, 71
Déclencher l'appareil 22, 28
Degré d'humidité 58
Degré de brunissement 61
Démarrage différé. 43
Dérangements 103
Description de l'appareil. 16
Désinstallation. 15
Détartrage. 88
  Durée de fonctionnement restante 86
Détartrant 87
Différence de brunissement 79
Dimensions extérieures. 98
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 41
Durée de régénération 58
Dureté d'eau 31, 34

E

Eclairage. 31, 33, 91
Economiser de l'énergie 80
Ecrou moleté. 19
Eléments d'affichage. 17
Eléments de commande. 17
Elimination 15
Emballage. 15
Entretien 81
Espace de cuisson
  Mesure de la température. 98
  Nettoyer 84

F

Fonctions de l'horloge 36
Format de l'heure 31, 35

G
GourmetVapeur 65
Démarrer 66
Modifier 67
Grille 20
Grille de guidage 83
Nettoyer 83

H
Heure d'arrêt 43
Régler 44
Heure d'été/d'hiver 35
Hygiène 79

I
Instituts d'essai 98

J
Joint de la porte
Nettoyer 81
Remplacer 81

L
Langue 31, 32
Réinitialisation de la langue 32
Livre de recettes 96

M
Maintenance 81
Maintien au chaud 75
Messages F et E 94
Messages U et E 94
Minuterie 39
Mise en service 11
Modes de fonctionnement 17, 46
Modifier 27
Sélectionner 26

N
Nettoyage 81
Nettoyage extérieur 81
Niveaux 19
No de modèle 2

P
Panne de courant 95
Pièces de rechange 97
Commander 103
Plaque en acier inox 20
Plaque signalétique 98
Porte de l'appareil
Retirer 82
Préchauffage 80
Première mise en service 24
Prise 19

Q
Quantité de chargement 98
Questions 103

R
Raccordement électrique 98
Recettes 68
Créer recettes personnelles 72
Démarrer 69
Modifier 70
Recettes personnelles 72
Copier 74
Créer 72
Effacer 74
Régénération 47, 76
Régénération autom. 58
Démarrer 59
Réglages d'usine 31, 35
Réglages utilisateur 30
Régler l'heure 36
Réservoir d'eau 21
Nettoyer 83
Remplir 25
Vider 29
Retirer l'aliment à cuire 28
Rôtissage doux 53
Démarrer 57
Modifier la durée
de fonctionnement 56
Modifier température de la sonde 56
Placer la sonde de température . 54
Préparer la viande 53
Sélectionner 55

S
Sécurité 15
Sécurité enfants 31, 32
Service de réparation 103
Signal acoustique 31, 33
Sonde de température 19
Sonde de température de l'aliment à cuire 21, 50
Nettoyer 83
Placer 50
Standby 98
Structure 16
Symboles 6, 18
Synchronisation réseau 35

T
Température de l'espace de cuisson
Contrôler/modifier 27
Sélectionner 26
Température de la sonde 51
Uniquement mesurer 52
Touches 18, 22
Trucs et astuces 76
Type 2

U
Unité de température 31, 34
Utilisation 22

24 Service de réparation

Le chapitre Comment éliminer soi-même des pannes vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Ouvrir la porte de l'appareil.
  – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67. Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- ▶ Effleurer la touche ⏲.
- ▶ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler les heures.
- ▶ Effleurer une nouvelle fois la touche ⏲.
- ▶ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ pour régler les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche ⏻ plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ Régler la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurer la touche ◯.

Régler la minuterie

- ▶ Effleurer la touche 🔔.
- ▶ Régler la durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J57A.011-1